

# Gulf Cooperation Council

## EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO CHERRIES (2011) (Arabic): Dried Sour Cherries : Specification



BLANK PAGE



PROTECTED BY COPYRIGHT

**هيئة التقىيس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية**  
**STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)**

مشروع نجوى

GSO /2011

**انواع حب مضر انجف فـ: ان مـى هـى بـث**  
**Dried Sour Cherries : Specification (A)**

اعاظ

لـهـى تـفـقـيـتـهـى يـعـقـيـقـتـهـى طـبـعـمـاـصـفـبـثـلـفـتـجـثـالـغـذـائـيـةـ وـالـزـرـاعـيـةـ

دـذـهـانـقـذـخـيـذـرـ صـنـلـلـهـخـلـبـقـذـخـنـهـ دـذـخـنـفـرـلـبـرـزـيـغـفـيـثـعـاءـاـنـرـأـيـ اـنـظـرـنـفـدـثـذـلـبـرـذـذـنـىـذـبـ عـرـضـقـنـوـغـيـرـ اـنـفـجـعـمـ لـاـ يـجـوزـ الـرـجـبـ اـنـآـبـ لـكـاـلـخـلـبـقـذـخـنـهـ دـخـإـ بـثـعـاـعـبـظـبـ يـيـدـهـفـ ظـارـةـ اـرـئـخـنـاطـهـ دـخـ.

## تَقْدِيم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المعايير القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المعايير الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المعايير القياسية الخليجية " الكرز الحامض المجفف : المعايير من قبل دولة الكويت ، وقد تم استعراض المعايير القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المعايير كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد ( ) / ( ) / ( ) ، الموافق ( ) .

## Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5 " foods and Agriculture sector " has prepared this gulf standard " Dried Sour Cherries : Specification "

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ) ,held on ( ) / ( ) / H ,

## اننک ان حب مظلن مجفف

### 1 - ان مجبول:

رطوص ذه ان الاخ ان بق خ راطه تتجن كلازسي بي ط ان دقف المحضر ي لبف ي تخي الكرز بف ق راقف ال (ان عن ظق ز ظك اظي المباشر).

### 2. ان مزعجان تخلبي هيـت:

GSO 9	1.2	طلبلب د ان ئلان غنطي خ اخـلـح .
GSO 1287	2.2	طرقاضذ عـبـ اـنـ قـبـاـخـ اـنـ خـضـرـ اـخـلـحـ .
GSO 21	3.2	الـشـرـ اـغـصـسـخـ يـصـعـ اـلـأـعـذـخـ اـنـ بـيـهـ بـيـتـ .
GSO 244	4.2	طرقاضـجـارـاـقـبـاـخـ الـخـضـرـ يـزـدـيـوـبـ اـنـ دـزـءـ اـلـأـوـلـ : الـاـقـحـراـدـ نـلـسـكـخـ - تقـديرـ الـوـزـ اـنـ صـبـ اـنـ صـةـ ، - رـدـيرـ اـنـ لـزـ خـانـتـاـهـرـخـ - رـدـيرـ الـفـرـاغـ اـنـ - تقـديرـ اـنـ ئـلـغـرـجـ وـالـثـمـارـ اـنـ جـخـ .
GSO 299	5.2	طرقاضـبـرـاـنـقـبـاـخـ اـنـ طـعـرـ يـزـبـبـ - اـنـ دـزـءـ اـنـ ثـبـ : رـعـرـ الرـطـيـخـ اـنـ ئـلـنـصـعـخـ غـيـرـ اـنـ بـلـهـخـنـهـثـبـ " اـنـ كـسـلـ الـرمـظـ اـنـ كـهـ اـنـ كـبـنـكـيـوـ " اـلـزـ ذـاـنـعـ زـ طـ الاسـكـورـثـ " .
GSO 150	6.2	زـراـ دـ اـظـرـخـ اـنـ ئـدـبـ هـلـنـ غـنـطـيـخـ "
GSO 382	7.2	اـنـ ئـدـبـ دـ الزـرـاعـخـ اـنـ غـنـطـيـخـ - اـنـ دـزـءـ اـلـأـوـلـ الـجـزـعـلـيـبـ " .
GSO 839	8.2	عـجاـ دـ اـنـ ئـلـنـ غـنـطـيـخـ - اـنـ دـزـءـ اـلـأـوـلـ - اـشـتـرـاـطـاـعـبـيـخـ .
GSO 988	9.2	زـعـ ظـ اـنـ ئـوـبـ دـ الاـشـعـعـخـ اـنـكـ بـثـبـ اـنـ ئـلـنـ غـنـطـيـخـ - الـجزـءـ اـلـأـوـلـ " .
GSO 998	10.2	طرقـانـكـ فـعـ زـعـ ظـ الاـشـعـاعـخـ اـنـكـ بـثـبـ اـنـ ئـلـنـ غـنـطـيـخـ - اـنـ دـزـءـ الـأـلـ اـنـ زـسـهـ مـاـنـ طـقـيـ لـأـشـعـةـ بـيـبـ " .
GSO 1016	11.2	اـنـ سـعـ ظـ المـيـكـرـثـ نـ بـخـ نـمـكـهـعـ اـنـ ئـلـنـ غـنـطـيـخـ - اـنـ دـزـءـ الـأـلـ " .
GSO 1382	12.2	ظـنـمـ المـارـسـلـقـصـسـخـ زـبـجـانـ ئـاـكـ اـنـ دـقـخـ " .

### 3- ان تعييف

- 1.3 ان كارنوبى ط ان دقف : يزح غذاي مجهز اق طخ عەخانزد ۋەنلىكى تېيى  
ث ط أبف ثماران كارنوبى طلن طبىقەن مصقب د الممizza لثمرة " بر ف سيراق ف  
الڭع غەپب رۇت ۋە.
- 2.3 ا بىشىنىس را د آنک، - : عبارەت ز راد يەزخ ق، - اق بىك خ.
- 3.3 ان ئاكبىظ رسەم الثمار اق طخ لەنۋەرپ الفطرى دىيىب يۇئىرۇ ئەي ظهر لەخ  
طخ ئەنۋەرپان كارنوبى ط.

### 4- نەمت طەببىت اع بىت

- 1.4 رى تجهيز رصع رچخ ان رچس ذ ظروف اسخ طبب ناوا ان بىقىز  
نەنە دىز ان اردىن ان جع (3.2). (12.2).
- 2.4 رى كەنۋەخان عەن بىن طبىيەن سان طخ ان رق كارنوبى ط.
- 3.4 رىك، قەنخىنخىي الأضرار ئەنگ ئەنخىن طع لەل الرضىن.
- 5.4 رىك ئەنخىن خ يان رەلخ ان طى الغرچ بىب گان ترەن انسەم.
- 6.4 ئەلا تزىخىچخان رطوبەت 25%.
- 7.4 لارزىخ لەخان ئاك ان دەخىي اەنلەن كىز الأخر (غىران كارنوبى ط) عەن بىچخ  
ان ئەسخ خەلخ لە رقم (1).
- 8.4 لا تزىخىچخان داب دەھرە ان رەرە طبب نە، اقا ان بىقىز نەنە دىز  
ان ارظى انجع (7.2).
- 9.4 لارزىخ ان ئەنۋەرپ دا شىبعەن عەرە ان رەرە طبب نە، ئەخان بىقىخ نەنە دەخ لە رەلخ  
كۇغۇ (9.2).
- 10.4 لارزىخ ئەن سەن ئەن ئەن دەخ عەرە ان رەرە طبب نە، ئەخان بىقىخ نەنە دەخ  
ان اظىح تىغۇ (11.2).

### 5- ان مەطببىت ان خبىرىت

- 1.5 سەنلەن كارنوبى ط طبب نەن ئەن دەخ لەن كارنوبى ط ان دقف 100 خەرلو كەنخ  
ان بىلاخى مەثار ئاكبىظ خەظ ياد غەرچ ئەلا بىشىنىس را د آنک، لە ئەن  
يۆز ئەن دەخ لەن بىن نەنە دەخ لە رقم (1) : درجا وص سەنلەن كارنوبى ط ان دقف

درجه تۈنۈنۈي ف	دەنەن ئەن دەخ لەن بىن نەنە دەخ لە رقم	نەنەن ئەن دەخ لەن بىن نەنە دەخ لە رقم	لەن ئەن دەخ لەن بىن نەنە دەخ لە رقم	فەئاكەن مەختى
درجه متبىة	دەنەن ئەن دەخ لەن بىن نەنە دەخ لە رقم	دەنەن ئەن دەخ لەن بىن نەنە دەخ لە رقم	دەنەن ئەن دەخ لەن بىن نەنە دەخ لە رقم	دەنەن ئەن دەخ لەن بىن نەنە دەخ لە رقم

## 6- مانتعبىت

ي ع ع عو الاختلطب ص ذعه ان اخانٺي خانطه دخان اظح انجع (8.2).  
 دت رچخ انرچ عجا د تٺي يقچ سب ظ عقيظي خ انرچ خ ظر  
 لک رچخ انرچ ع د صغيره 0.5 1.2 لکون ظق زظك المباشر  
 عظليبيقت ي دهانج ا د لبظ قص جخ ا کر رخ ع لا يزعان ز ناكه  
 ن لكم اعئق ع 50 لکه.

## 7- خناعين بث

رضزان ب د طب ناخانٺي خانطه دخان اظح انجع (2.2).

## 8- طرق الاختبار

رجرا خ ع الهرنج ارا د ع انخ ل تگخ ل لضخ طب نجع (لناس ع ع ي ع ي طب زبن بنود هذرل ااخ لبچخ.

1.8 رجرا خ ع الهرنج ارا دز ع ر لوزن لاصب لک مار ل جخ ل طب ص ان س لک خ طب ناخانٺي خانطه دخان اظح انجع (5.2).

2.8 ر در الرطخ الريمونك ه طب ناخانٺي خانطه دخان اظح انجع (5.2).

3.8 ر در زع ظ انکزېب د لش ب ع خ طب نه اخانٺي خانطه دخ ل اظح لجع (10.2).

## 9- لنبي بانجت الايضاحيت

ي ع عوا ضظل بما ورظ ان اخانٺي خانطه دخان اظح انجع (1.2) د ت ظر ع لکم ع جح ي ب ه :

1.9 اقى انرچ ع.

2.9 عظليان بر ان جح درخ ب.

3.9 لجخ الرطخ.

4.9 زرة صلاحية انرچ طب نه ااخانٺي خانطه دخان اظح انجع (6.2).

## 10- انقمه ان تشخي

1.10 ڦڻي ملن لكان نسبي ط ان د فنيق بعيم يبيجت رس ظ انرچ ي افف ان ئاك بظ.

2.10 رطز ع دالكرز الريني طل دف د يطبز خ دفع لف دمع نع ي مصله نظر الحرارة والرطخ نجي صب دل زه ٻس.

ان ەً اقنانبىخانىدە دەخ

وقش 2011 / 0000